ぽっ

Winter 2012
北ガスだより

NEWS

ガスでオドロキ発見!

「雪印メグミルク」さま

COOKING

みえこ先生の
ガスで美味しくクッキング

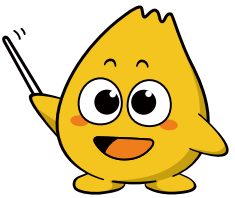
カリフラワーと かにのクリーム煮

ガスでオドロキ発見!

雪印メグミルク株式会社 札幌工場 様

健康を支える大切な役割を担っています

2009年10月に雪印乳業と
日本ミルクコミュニティ（メグミルク）が
経営統合してできた雪印メグミルク。
創立85周年を誇る札幌工場は
北海道の新鮮な牛乳で作った乳製品で
道民の健康を支え続けています。



北ガスマスコット
キャラクター"てん太くん"

安定した天然ガスで乳製品を殺菌

雪印メグミルクの工場は全国に21カ所。そのうち7カ所が酪農王国北海道にあり、牛乳、ヨーグルト、バター、チーズ、粉乳などを製造しています。ここ札幌工場では赤いパッケージでおなじみの『メグミルク牛乳』、北海道限定の『ソフトカツゲン』、ヨーグルト『ナチュレ恵megumi』、『雪印コーヒー』などスーパーでもよく見かける商品を製造。毎日出荷される牛乳は1ℓパックに換算するとおよそ20万本にもなります。

生乳は毎日道内各地の牧場からミルク専用の保冷タンクローリーで運ばれ、殺菌や抗生物質の厳しい検査を経てタンクへ。細かなゴミを取り除き、脂肪分がクリーム状にならないように脂肪球を砕いたら、高温で短時間殺菌して冷蔵貯蔵し、その後パックに詰めて検査後に出荷されます。新鮮な生乳は素早く、きめ細やかな管理のもとでおいしい安全な牛乳になるのです。

毎日たくさんの乳製品を製造するこの工場では、殺菌に多くの熱を必要とします。その殺菌工程で必要な蒸気を供給しているのが天然ガスのボイラーです。安全な乳製品を作るためには、安定した蒸気の供給を行わなければなりませんが、天然ガスならパイプラインで運ばれ、必要なときに必要な分だけ安心して使うことができます。この点が天然ガス採用のポイントでした。

歴史や製造工程を楽しく学べる工場見学

札幌工場は1926（大正15）年から苗穂町で操業しており、バターの製造・販売を日本で初めて行った工場で

DATA

雪印メグミルク株式会社 札幌工場

- 札幌市東区東苗穂6丁目1番1号　● http://www.meg-snow.com/
- 工場見学（前日までの予約制）については「酪農と乳の歴史館」へお問い合わせください。TEL.011-704-2329
  受付時間／月～金（祝日・年末年始を除く）9:00～17:00

雪の結晶、北極星、ミルククラウンでできたコーポレートシンボルマーク

もあります。そのような歴史の深い土地であることから、敷地内には北海道遺産の「酪農と乳の歴史館」があります。創業時からの貴重な文献、昔の製造機械の歴史を見ることができる実物標本コーナー、パネル展示などがあり、北海道の酪農や乳業の歴史を楽しく学ぶことができます。

工場見学では、この「酪農と乳の歴史館」のほか、今の製造ラインを見学し、『ソフトカツゲン』にちなんだ勝源神社、ジャンプ競技で歴史ある雪印メグミルクスキー部の紹介コーナーを巡り、乳製品の試飲・試食を楽しめます。受験生やスキージャンプファンの方も足を運んでみてはいかがでしょうか。

「酪農と乳の歴史館」には国の近代化産業遺産にもなっている貴重な史料が展示されています。写真は昭和10年代に使用されていた冷却機や濃縮機の実機。

『メグミルク牛乳』は新鮮なおいしさを保つために低温のまま酸素を除去する「メグミルクまごころ製法」（特許取得）で製造。赤いパッケージには光をさえぎる大切な役割があります。

みえこ先生の

ガスで美味しくクッキング

カリフラワーとかにのクリーム煮

見た目はシンプルですが、味わいはリッチ。
カリフラワーが口の中でホロッとくずれ、
かにの風味が広がります。
胃に優しく、体が暖まるひと皿です。

坂井美恵子先生
北ガスクッキングスクール
統括主任講師・管理栄養士・
日本抗加齢医学会指導士

分量の目安／1カップ＝200ml
大さじ1＝15ml　小さじ1＝5ml

材料●4人分（1人分165kcal）

カリフラワー……300g
塩……少々
酢……適量
かに（むき身）……100g
白ワイン……大さじ1
バター……10g
ブイヨンスープ……2カップ
ローリエ……1枚
牛乳……1カップ
塩・こしょう……少々
A［コーンスターチ……大さじ2
　水……大さじ2］
生クリーム……1/4カップ
パセリ（みじん切り）……少々

作り方

1. カリフラワーは小房に切り分け、塩と酢を入れてゆでてざるにあげます。
2. かには大きめにほぐし、白ワインをふりかけておきます。
3. 鍋にバターを入れて火にかけ、①②を炒めます。スープを注いでローリエを入れて軽く煮込みます。
4. 煮立ったら牛乳を入れ、ひと煮立ちしたら塩・こしょうをします。
5. A材料を混ぜ合わせ、よく溶いてから、少しずつ流し入れてとろみをつけ、生クリームを加えて火を止めます。
6. 器に盛り、パセリを散らします。

クッキングポイント

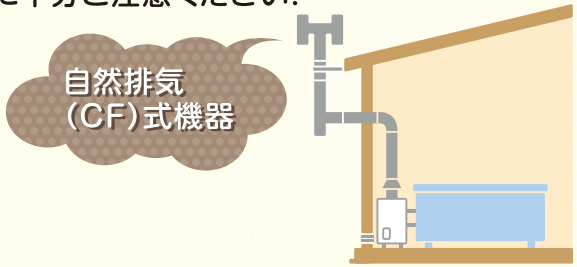
★カリフラワーの下ごしらえ★

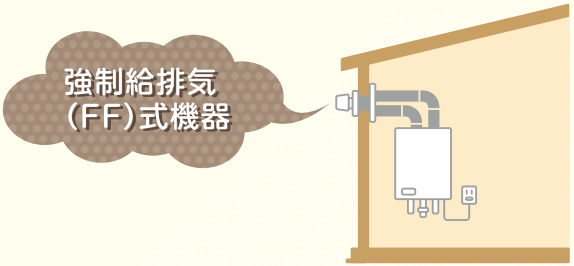
外葉をはがして太い茎を切り落とし、茎を上にして持ち、小房に切り分けます。
ゆでるときに酢または小麦粉を加えるとアクが抜けて白く仕上がります。

お願いです

ご注意ください!

下記のような屋内式の機器で排気筒(煙突)が設置されている場合は、排気筒(煙突)の状況に十分ご注意ください!





排気筒で排気(FF式は給気も)しています。排気筒が塞がれると機器が不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒や機器の故障の原因となり、大変危険です。排気筒が折れている場合も同様です。排気筒のはずれ、穴あきにも十分ご注意ください。

北ガスからの

ガス管・排気筒に

落雪・除雪の際は ガス管・排気筒にご注意を

機械による除雪時にご注意を！

住宅やビルなど、建物の軒下に露出したガス管が雪に覆われて、外からは見えにくくなっている場合があります。除雪車や除雪機などの機械を使用しての除雪は、ガス管に十分ご注意ください。

雪下ろし、自然落雪にご注意を！

屋根などの雪おろしの際には、ガス管やガスメーターに雪や氷があたらないよう、十分ご注意ください。また、周辺隣家からの落雪にもご注意ください。

破損の際はすぐご連絡を！

万が一、ガス管やガスメーターを傷つけたり、ガス漏れにお気づきの際には、すぐに北ガスへご連絡ください。

ガス漏れなど緊急の場合のご連絡先

【保安センター】

札幌地区／☎(011)233-5533
小樽地区／☎(0134)29-5533
函館地区／☎(0138)41-5533
千歳地区／☎(0123)26-8866
北見地区／☎(0157)25-3660

グランプリは
賞金20万円

先着1,000名さまに
もれなくプレゼント進呈

第6回 ウィズガス住宅

あったかフォトコンテスト

マンスリー賞 毎月15日に12作品を選定!

応募作品から、毎月12作品を選定し、
おこめ券(4枚/5kg相当)を進呈!

応募方法

インターネット、携帯電話、郵送でご応募できます。
※応募の際は、写真1枚(データ)、応募作品に対するコメント(100文字以内)が必要となります。

[インターネット(パソコン)からの応募]
http://www.gas.or.jp/withgasclub/photocon6/

QRコード

[携帯電話からの応募]
右のQRコードもしくは、
http://www.gas.or.jp/withgasclub/photocon6/m/

[郵送での応募]
〒105-0003 東京都港区西新橋 1-1-3 一般社団法人 日本ガス協会 業務部内
「第6回ウィズガス住宅あったかフォトコンテスト」係

◉お問い合せ先
ウィズガス CLUB 事務局(一般社団法人 日本ガス協会 業務部内)
一般社団法人 日本ガス協会 TEL.(03)3502-0115(平日 9:00~17:00)
e-mail:photocon@gas.or.jp

応募締切 平成24年4月15日 第6回あったかフォト 検索

INFORMATION

安心・便利でお手入れカンタン♪

最新Si全口センサー搭載センサーコンロへの買い換えが なんと月々660円から!!

らくらく北ガスローン

ポイント1 家計に優しい低金利（実質年率3.0%）

ポイント2 対象年齢が広く、申込時20歳以上～完済時80歳以下

ポイント3 対象全機種がSiセンサーコンロ自動炊飯機能付

テーブルコンロ（据え置き型）

ホーロー天板 | 天板色：クリスタルグレー

Paloma ●PA-N39VA（R/L）

希望小売価格 52,290円のところ

●60回払いの場合

初回お支払い額…… 730円

2回目以降お支払い額……月々660円

支払総額 39,670円

12,620円もおトク! 24% OFF

ビルトインコンロ（埋め込み型）

ガラストップ | 天板色：シルバーミラー

Harman ●C3WK3RJTS3SV（R/L）

希望小売価格＋標準取付工事費 170,100円のところ

●60回払いの場合

初回お支払い額…… 2,160円

2回目以降お支払い額…月々1,820円

支払総額 109,540円

60,560円もおトク! 35% OFF

※北ガスをご利用のお客さまに限ります。
※上記以外の機種もご用意しております。
※36回払いもございます。
※表示金額は全て税込となっております。
※標準取付工事費はビルトインコンロが設置されているお客さま宅にて、同等商品へのお取替えをする場合の金額です。また、設置状況により追加工事費を申し受ける場合がございます。
※テーブルコンロの撤去、処分、取付費は無料です。

INFORMATION

ご家庭で《検針票を2枚》受け取っているお客さまへ

ご家庭で
暖房と給湯に
ガスをお使いの方
ご注目!!

ホームページでガス料金試算のお申し込みができます

北ガス　検索

1 北ガスホームページのトップページ右にあるお問い合わせをクリック

2 お問い合わせページ下にあるガス料金試算のお申し込みをクリック

3 ガス料金試算のお申し込みページに必要事項を入力し、ページ下の送信をクリック

どのくらいお得になるか試算・診断し、
郵送でご案内いたします。

ほっと 今だけグッとおトクに キャンペーン

2012年1月4日(水)～2012年3月21日(水)

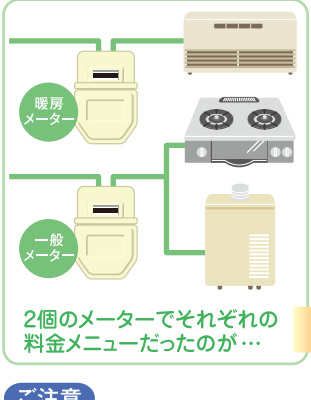
詳しくはホームページをご覧いただくか、お電話にてお問い合せください。

QUOカード 1000 クオカード進呈!!

お得なガス料金メニューをご存知ですか？

現在ご家庭でガスメーターが2個ある場合は、ガスメーターを1個にする工事（有料）で、お得な料金メニューに変更することができます。

お住まいにガスメーターが2個あるお客さまは、ぜひお電話かホームページでお問い合わせください。ガス料金がどのくらいお得になるか試算・診断し、郵送でご案内いたします。



2個のメーターでそれぞれの料金メニューだったのが…

メーターを1個にすると新契約でガス料金がおトクに！

ご注意

1. お得な料金メニュー「ゆ～ぬっく24ネオ」・「家庭用FF暖房・給湯契約」には適用条件があります。お電話またはホームページでご確認ください。
2. 標準工事価格は9，870円（税込）です。メーター設置状況により、金額が異なる場合があります。
3. ガス工事はお申し込み順に承ります。工事が混み合っている場合は、お待ちいただくことがあります。お得なメニューへの変更は工事完了後となります。
4. メーターまわりの工事を行います。建物所有者の承諾が必要です。
5. ガスメーターの設置状況等によっては、工事できない場合があります。また、ご使用状態（ご使用量）によっては、お得にならない場合があります。

無料でガス料金の試算・診断いたします。ぜひお問い合わせください。

- 札幌地区・・・お客さまセンター ☎(011)231-9332
- 小樽地区・・・小樽支店 ☎(0134)24-1511
- 函館地区・・・函館支店 ☎(0138)41-3175
- 千歳地区・・・千歳支店 ☎(0123)26-8600
- 北見地区・・・該当のお客さまはいらっしゃいません

受付時間／9:00～17:00（土・日・祝日を除く）

http://www.hokkaido-gas.co.jp

北ガスクッキングスクール

料理教室の受講生を募集中!

パワーのあるガスを使って、楽しくお料理を学びませんか?北ガスクッキングスクールは、楽しさの世界と交流の輪を大きく広げる教室です。

●体験教室対象コース

料理を始めてみませんか?

ビギナーコース

第1・3・4木曜日／18:15～20:45　〈体験料金:2,400円／1回〉

仕事帰りの楽しみにも◎

スタンダードコース［水］

毎週水曜日／18:15～20:45
〈体験料金:2,100円／1回〉

スタンダードコース［金］

第2・4金曜日／10:30～13:00
〈体験料金:2,100円／1回〉

もっと料理を楽しみたいあなたは

クッキング ア・ラ・カルトコース

第2火曜日／10:30～13:00　〈体験料金:3,000円／1回〉

料理、デザート等を楽しみながら学べるコースです。

mieko's caféコース

第2木曜日／18:15～20:45　〈体験料金:3,100円／1回〉

お惣菜からお菓子まで。初心者の方も、男性も大歓迎。

サンデークッキングコース

第1日曜日／10:30～13:00　〈体験料金:3,000円／1回〉

※キッズチャレンジクッキング、シェフシリーズ、お菓子テクニカル、創作和食コース、その他スポット教室は体験教室対象外ですので、ご了承願います。
※人数定員のコースは、体験教室に参加できない場合もありますのでご了承願います。

体験教室割引クーポン

本券ご持参で体験料 500円OFF

※電話でご予約の上、当日クーポンをご持参(コピー不可)ください。
北ガスクッキングスクール ☎(011)207-4100　有効期限:平成24年3月末日

北ガスショールームSAGATIK

ガスコンロで美味しいご飯を炊いてみませんか？ コンロで自動炊飯ができる機種を多数展示中！

「美味しいご飯が食べたい。」という方は、ぜひサガティックにお越しください。館内にはお手入れが簡単でスピーディーに自動炊飯もできる人気のガラストップコンロをはじめ、各メーカーの最新ガス機器を豊富に取り揃えております。IHクッキングヒーターとの比較体験もできますので、お気軽にご相談ください。

最新のガス機器で、ガスならではの快適さを、ぜひご体感ください。

北ガスショールーム SAGATIK

☎(011)207-4040（休館日／第1・第3水曜日、年末年始）

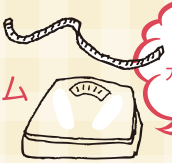
札幌市中央区北1条東4丁目サッポロファクトリー〈1条館3F〉

http://www.hokkaido-gas.co.jp 駐車場4時間無料

プロの講師陣が楽しく、美味しく料理を伝授！

坂井美恵子スペシャル料理教室

当スクールの統括主任講師の坂井美恵子が講師をつとめるスペシャル料理教室です。素敵なレシピをご紹介いたしますので、ぜひお友達とお誘い合わせの上、ご参加ください。



運動不足になりがちな冬。カロリーをおさえて美味しく健康に!!

●2月21日（火）10:30～13:30

メタボリックシンドローム予防のための食事

●参加費［3,000円］　●定員：24名（電話受付・先着順）

※検針日により、すでに募集締め切りとなった場合はご了承ください。

●資料請求、お問い合わせ、見学希望、体験希望は、お気軽に下記までお電話ください。

北ガスクッキングスクール

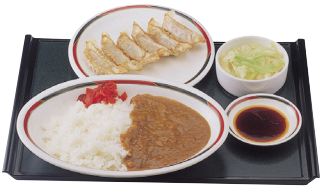
ケータイ電話で情報をGET!

☎(011)207-4100（受付時間／月～金曜日の平日9:00～18:00）

札幌市中央区北1条東4丁目サッポロファクトリー〈1条館3F〉

http://www.hokkaido-gas.co.jp 駐車場4時間無料

札幌　ぎょうざとカレーなら、やっぱり



昭和42年創業、札幌を中心に道内24店舗を展開する「みよしの」は、10月に初めて24時間営業でドライブスルーを備えたお店をオープンしました。場所はアクセスに便利な環状通と国道36号線の交差点。一番人気はカレーとぎょうざ6個の「みよしのセット（470円）」。相性バツグンの組み合わせです。店内は69席で、ボックス席も豊富なのでご家族連れでも楽しめます。

ぎょうざとカレーの店　みよしの美園店

●札幌市豊平区美園3条6丁目2-10
☎011-812-3440
●定休日／なし
●P／あり
●営業時間／24時間営業

千歳　幻の酒でいただく季節の料理

「森伊蔵」「百年の孤独」などの幻と言われる焼酎を飲みながら、旬の魚介類を使った料理を味わえます。店主が市場に出向いて仕入れコストを抑えることで鮮度も味も抜群の料理を手頃な価格で提供。今の季節は「あんこう」や「ふぐ」のコース料理（要予約）がおすすめです。20名まで対応の宴会コースは4,000円から。

鮮彩 あじな店　村井

●千歳市清水町2丁目9-9
エイトビル1階 ☎0123-22-8200
予約（携帯）090-2819-3750
●定休日／日曜日　●P／なし
●営業時間／平日17:00～24:00
（ラストオーダー23:30）
祝日17:00～22:00

●価格は全て税込。●営業時間、定休日は変更になる場合もあります。

中国料理 張家口
本券ご持参の1グループ（4名まで）に
ソフトドリンクまたは生ビール1杯をサービス
※ディナータイムのみ有効です（宴会コースは除く）
※1グループにつき1回限り有効です
※他のサービス券との併用はできません
有効期限：平成24年2月末日

PRESENT

函館 人気の中国料理店で鍋はいかが

寒い季節のおすすめは、「真だら」などの魚介類や野菜を鶏ベースのだしでいただくうま味たっぷりの海鮮鍋（お一人1,580円、2名より）。宴会コースに追加することもできます（要相談）。ほかに人気の五目あんかけ焼きそば、日替わりのランチ（840円～）など、気軽に楽しめる本格中国料理メニューが充実しています。

中国料理 張家口（ちょうかこう）

●函館市石川町314-4
☎0138-47-7570
●定休日／なし ●P／14台
●営業時間／
ランチ11:00～15:00
ディナー17:00～21:00

ぽっ 読者プレゼント

抽選で合計40名の方に、Ⓐ～Ⓔのいずれかをプレゼントいたします。
ご希望の商品をご応募ください。

Ⓐ図書カード（1,000円）……5名様
Ⓑ「たち吉」陶板鍋（土鍋と大皿の2役でつかえます）……5名様
Ⓒ「with GAS kitchen vol.3」レシピ本……10名様
Ⓓてん太くんソープディスペンサー……10名様
Ⓔ大観覧車《ノーリア》ご搭乗ペアチケット
札幌市中央区南3条西5丁目 NORBESA 7階……10名様

Ⓑ

Ⓓ

Ⓔ

応募方法／ご希望のプレゼント番号（Ⓐ～Ⓔのいずれか）、郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号をハガキにご記入の上、下記までお送りください。
ホームページからの応募も可能です。
宛先／〒060-8530 札幌市中央区大通西7丁目3番地1　北海道ガス㈱「北ガスだより」係
または http://www.hokkaido-gas.co.jp へアクセス!
応募締め切り／平成24年2月15日（水）※当日消印有効
当選発表／賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※ご応募いただく際のお客さまの個人情報につきましては、賞品の発送のほか、北ガスからの情報提供等に使用させていただく場合がございますが、お客さまの同意なしに第三者へ提供することはありません。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

ボタンひとつで直火炊き!

ごはんもコンロ。

Siセンサーコンロの
「自動炊飯機能」※を使えば
ボタンひとつで、
ふっくらおいしいごはんを
炊くことができます!!

※搭載していないSiセンサーコンロもございます。

Siセンサーコンロの情報満載 エコのたね天然ガス 検索

KITAGAS

北海道ガス株式会社

http://www.hokkaido-gas.co.jp

本社・お客さまセンター(札幌地区)	札幌市中央区大通西7丁目3番地1	☎(011)231-9511
保安センター(ガス漏れ通報・24時間受付)		☎(011)233-5533
小樽支店	小樽市入船4丁目33番1号	☎(0134)24-1511
函館支店	函館市万代町8番1号	☎(0138)41-3175
千歳支店	千歳市清水町1丁目1番地1	☎(0123)26-8600
北見支店	北見市北7条東1丁目1番地1	☎(0157)25-3660
北ガスショールーム[SAGATIK]	札幌市中央区北1条東4丁目 サッポロファクトリー1条館3F	☎(011)207-4040

KITAGAS フレアスト

http://www.kitagas-fureasuto.jp

[札幌地区]	北ガスフレアスト東	札幌市白石区平和通14丁目北1番23号	☎(011)865-2010
	北ガスフレアスト西	札幌市西区二十四軒2条7丁目2番21号	☎(011)618-2010
	北ガスフレアスト南	札幌市中央区南15条西9丁目1番2号	☎(011)533-2010
	北ガスフレアスト北	札幌市東区北7条東6丁目18番21	☎(011)733-2010
[小樽地区]	北ガスフレアスト小樽	小樽市入船4丁目33番1号	☎(0134)23-2010
[函館地区]	北ガスフレアスト函館南	函館市豊川町6番6号	☎(0138)24-2010
	北ガスフレアスト函館北	函館市桔梗町418番地488	☎(0138)34-2010
[千歳地区]	北ガスフレアスト千歳	千歳市清水町1丁目1番地1	☎(0123)49-2010

VEGETABLE OIL INK

⚠安全に関するご注意 本紙に掲載の商品は、ご使用の前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。取扱を誤りますと、火災・やけどなどの原因になることがあります。

※本冊子に記載されている内容は、一部該当しない地区があります。

平成23年第37巻4号(通巻99号)